



Menu de la semaine du

30/10/2017

au

03/11/2017



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



BETTERAVE EN SALADE

FILET DE POULET SAUCE CHAMIGNON s/v : QUENELLE CHAMIGNONS

PUREE DE PDT ET HARICOTS VERTS

VACHE QUI RIT

MAESTRO VANILLE

SALADE VIGNERONNE s/p s/v : SALADE DOEUF

BOULETTE DE BŒUF AU THYM s/v : TOFU AU THYM

COQUILLETTE SAUCE TOMATE

SAINT NECTAIRE

ORANGE

SALADE D'ENDIVES

ROTI DE PORC S/V GALETTE DE SOJA

LENTILLE AUX CAROTTES

YAOURT NATURE

COMPOTE POMME COING

CAROTTE CITRONNEE

SAUTE DE BŒUF AUX LEGUMES s/v : GRATIN DAUPHINOIS AU THON

GRATIN DAUPHINOIS

CARRE FRAIS

TARTE AUX POMMES NORMANDE

SALADE DE RADIS BLANC

PAVE DE HOKI EN SAUCE

BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES

PETIT SUISSE NATURE

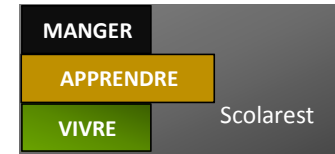
SALADE DE FRUITS FRAIS



Menu de la semaine du **06/11/2017**

au

10/11/2017



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



SALADE DE CHOU BLANC

PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE S/V SAUCE TOMATE PARMESAN

RIZ ET HARICOT BEURRE

SAMOS

CLAFOUTI AUX FRUITS

CELERI REMOULADE

PENNE A LA CARBONARA (porc)

s/v : PENNE NAPOLITAINE AVEC GRUYERE RAPE

FROMAGE BLANC VANILLE

COMPOTE DE POMMES

SALADE DE CHAMPIGNONS

POISSON PANE / KETCHUP

PUREE DE PDT/LEGUMES

CAMEMBERT

YAOURT AUX FRUITS

SALADE DE PDT

SAUTE DE PORC AU CURRY S/V COLIN AU CURRY

BLE ET COURGETTES

YAOURT NATURE

POIRE

SALADE D ENDIVES

POULET AU JUS S/V TOFU AU JUS

SEMOULE AUX LEGUMES

CANTAL

FLAN CARAMEL

Bon
appétit !

Menu de la semaine du **13/11/2017**

au

17/11/2017

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

BETTERAVE EN SALADE

ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR
S/V GALETTE
EPEAUTRE SAUCE CHASSEUR

PETIT POIS/CAROTTE

YAOURT NATURE

MOUSSE AU CITRON

SALADE VERTE

NUGGETS DE VOLAILLE
s/v : BEIGNET CHOU-FLEUR SAUCE FROMAGE BLANC

POELEE CAMPAGNARD (PDT/LEGUME)

TOMME NOIRE

BANANE

0

MENU AMERICAIN

0

0

SALADE GRECQUE (concombre, des de feta, sauce fromage blanc)

CABILLAUD A L'ARMORICAINE

POELEE PRINTANIERE

FROMAGE BLANC NATURE

CAKE

TABOULE

POT AU FEU BOEUF
S/V FILET DE POISSON

LEGUMES POT AU FEU

GOUDA

POMME



Menu de la semaine du **20/11/2017**

au

24/11/2017

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



CAROTTES RAPEES CITRONEES

RAVIOLI BŒUF GRUYERE RAPE

S/V GNOCCHI CONCASSE DE TOMATE PARMESAN

PETITS SUISSES AUX FRUITS

SALADE DE RIZ A L'INDIENNE

DAUBE DE BŒUF s/v : FLAN AUX LEGUMES

PUREE PDT/CELERI

YAOURT NATURE

POIRE

SALADE DE CONCOMBRE

EMINCE DE POULET FORESTIERE s/v : SAUCE A LA CREME ET AUX FROMAGES

FUSILLI ET CHOU FLEUR

BUCHE DE CHEVRE

FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL

SALADE COLESLAW

CASSOULET SAUCISSE S/V CASSOULET AU POISSON

PETIT SUISSÉ NATURE

COMPOTE DE FRUITS

ŒUF DUR VINAIGRETTE

BLANQUETTE DE POISSON

RIZ MACEDOINE DE LEGUMES

ST PAULIN

TARTE AUX FRUITS



Menu de la semaine du **27/11/2017**

au

01/12/2017


MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



BETTERAVE ROUGE EN SALADE

CARBONADE DE BŒUF A L'ORANGE S/V FILET DE POISSON




SEMOULE ET CAROTTE


GOUDA

MAESTRO LIEGEOIS VANILLE

SALADE ENDIVE



ROTI DE DINDE AU JUS s/v : GALETTE AUX LENTILLES



POMME NOISETTE ET JULIENNE DE LEGUMES

PETIT SUISSE NATURE

BANANE

CAROTTE A LA SAUCE VERDURETTE



PAVE DE COLIN

ALIGOT



CARRE FRAIS

YAOURT AROMATISE

SALADE DE CHOU CHINOIS


POULET A LA CREME ET CHAMPIGNONS S/V ŒUF DUR A LA CREME ET CHAMPIGNON

NOUILLE ET HARICOT VERT

MIMOLETTE

ECLAIR CHOCOLAT

SALADE DE RADIS



MERLU SAUCE AU BEURRE BLANC

RIZ ET FONDUE DE POIREAUX

YAOURT NATURE

ORANGE



Menu de la semaine du **04/12/2017**

au

08/12/2017

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



SALADE DE CHOU BLANC

NAGE DE POISSON (BOUILLON, LAIT DE COCO)

SEMOULE / RATATOUILLE

EMMENTAL

CREME DESSERT CHOCOLAT

BETTERAVES CIBOULETTE

SAUTE DE PORC CHARCUTIERE s/p s/v : GALETTE VEGETALE CHAMPIGNONS

PUREE DE CELERI

FROMAGE BLANC

FRUIT AU SIROP

CONCOMBRES VINAIGRETTE

SAUTE DE BŒUF S/V QUICHE AUX LEGUMES

PDT ET LEGUMES A POT AU FEU

YAOURT NATURE

FRUIT FRAIS

SALADE CAROTTE

TRANCHE DE DINDE s/v : GRATIN PATE FROMAGE LEGUMES

GRATIN DE PATE

SAMOS

MANALA

POIREAUX VINAIGRETTE

SAUMON OSEILLE

RIZ / BROCOLIS

TOMME NOIRE

TARTE AUX POMMES



Menu de la semaine du **11/12/2017**

au

15/12/2017

MANGER	Scolarest
APPRENDRE	
VIVRE	

Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



SALADE VERTE

NORMANDIND DE VEAU
s/v QUENELLE NATURE

HARICOT BLANC /
COURGETTES

MIMOLETTE

GATEAU CHOCOLAT

TABOULE A L INDIENNE


NUGGETS DE POISSON


MOUSSELINE BROCOLIS

YAOURT AUX FRUITS

CLEMENTINE

SALADE D ENDIVE




SAUTE DE BŒUF
OIGNONS 
s/v : QUICHE FROMAGE


RAGOUT DE LEGUMES
ET PDT

GOUDA

COMPOTE DE FRAISE

CONCOMBRE DES DE
BREBIS 

ROUGAIL SAUCISSE S/V
ROUGAIL POISSON




RIZ CREOLE AUX PETITS
LEGUMES

PETIT SUISSE NATURE

MOUSSE AU CHOCOLAT

DES DE BETTERAVE
EN SALADE

POULET MOUTARDE
ESTRAGON ET
CHAMPIGNON S/V
TOFU CHAMPIGNON



PENNE ET EPINARD

CARRE FRAIS

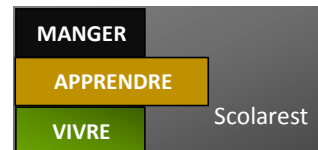
POIRE



Menu de la semaine du **18/12/2017**

au

22/12/2017



Scolarest s'engage à pouvoir accueillir dans tous ses restaurants, les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire. Si vous êtes concernés, contactez-nous. Ce dispositif d'accueil est conforme à l'article R112.14 du décret du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.



SALADE DE CHOU BLANC

BIBELESKAES AUX AROMATES

PDT AUX LEGUMES

EDAM

GATEAU BASQUE

SALADE RAGGA (mais, tomate, haricot vert)

LASAGNES A LA BOLOGNAISE
s/v : LASAGNES SAUMON

EMMENTAL

FLAN VANILLE

CAROTTES RAPEES CIBOULETTE

CORDON BLEU DE VOLAILLE S/V GALETTE SOJA

FARFALLES ET POTEE DE CHOU VERT

YAOURT AROMATISE

COMPOTE PECHE

SALADE DE CONCOMBRE

BŒUF BOURGUIGNON
s/v : POLENTA VACHE QUI RIT/TOMATE CONCASSEE

POLENTA ET NAVET BRAISE

BRIE

YAOURT AUX FRUITS

ŒUFS DURS MAYONNAISE

FILET DE HOKI SAUCE TOMATE

RATATOUILLE ET RIZ BLANC

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON